

ГБПОУ Нефтекамский машиностроительный колледж

Презентация на тему «Технологический процесс  
приготовления коржей молочных»

Выполнила: Изергина Надежда гр. ТП-151

## **Ингредиенты:**

Мука – 500 Грамм

Масло сливочное – 120 Грамм

Молоко – 100 Миллилитров

Сахар – 1 Стакан

Яйца – 1-2 Штук

Разрыхлитель – 1 Чайная ложка

# Технология приготовления

Сливочное масло, подержанное в тепле, нарезаем на кусочки и бросаем в миску. Растираем его с сахаром. Немного сахара можно оставить на посыпку по желанию. Разбиваем 1 крупное или 2 мелких яйца. Взбиваем с маслом. Просеиваем муку с разрыхлителем. Размешиваем вилкой. Добавляем молоко. По вкусу можно досыпать в тесто ванилин, корицу или какао. Замешиваем мягкое масляное тесто. Вымешайте его хорошенько, чтобы не осталось комочков. Оставить на 10-15 мин.



Раскатываем тесто толщиной примерно в сантиметр. Берем металлическую формочку для кексов и выдавливаем из теста фигурки в виде цветочка. Берем противень, включаем духовку. Смазываем противень маслом. Выкладываем коржики, размещая их так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Выпекаем при 180 градусах около 15-20 минут.



По желанию коржики можно смазать желтком за 5 минут до готовности и сбрызнуть их сахарной пудрой. Подаем коржики с чаем, кофе или с молоком.

